

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5b del programa

CX/FA 21/52/8¹
Marzo de 2021

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima segunda reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)

PROPUESTAS DE DISPOSICIONES NUEVAS Y/O REVISIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Respuestas a la carta circular CL 2019/40-FA de Australia, Uganda y Food Drink Europe

y

Respuestas a la carta circular CL 2020/36-FA de Colombia y el ISC

Parte A: Respuestas a la carta circular CL 2019/40

Australia

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Australia	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Etil-lauroil arginato	
N.º SIN		243	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Conservante	
Propuesta de usos del aditivo alimentario (¹): <i>Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente de los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición actual del Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "La propuesta es revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
Cat. alim. No. (²).	Nombre de la cat. de alim. (²).	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200 mg/kg	Nota XS263 Nota XS264 Nota XS265 Nota XS266 Nota XS267 Nota XS268

¹ El presente documento es una actualización del documento CX/FA 20/52/8 y en él se han incluido las propuestas recibidas en respuesta a la carta circular CL 2020/36-FA.

			<p>Nota XS269 Nota XS270 Nota XS271 Nota XS272 Retirar estas exclusiones de las disposiciones sobre el etil lauroil arginato</p>
<p>¿La propuesta se refiere a una categoría de alimentos (CA) con normas para productos correspondientes? (En caso afirmativo indicar la CA correspondiente) Sí. CA 01.6.2.1 Norma para el cheddar (CXS 263-1966) Norma para el danbo (CXS 264-1966) Norma para el edam (CXS 265-1966) Norma para el gouda (CXS 266-1966) Norma para el havarti (CXS 267-1966) Norma para el samsø (CXS 268-1966) Norma para el emmental (CXS 269-1967) Norma para el tilsiter (CXS 270-1968) Norma para el Saint-Paulin (CXS 271-1968) Norma para el provolone (CXS 272-1968)</p>			
<p>¿La propuesta tiene también la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos? (en caso afirmativo, indique qué normas para productos) Sí, para revisar los productos que corresponden a la norma antes señalada para permitir el uso de etil lauroil arginato (SIN 243) (ELA).</p>			
EVALUACIÓN DEL JECFA:			
<p>Evaluación del JECFA <i>Referencia de la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificados"); monografía de especificaciones).</i></p>		<p>Fecha de evaluación: 2008 Informe: TRS 952-JECFA 69/27 Monografía tox.: FAS 60 JECFA 69 Especificaciones: Monografías FAO/JECFA 7 (2009) IDA 0-4 mg/kg pc para el etil lauroil arginato</p>	
JUSTIFICACIÓN:			
<p>Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo sobre la base de los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>		<p>Con base en la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios, la principal necesidad tecnológica para el uso de ELA en la categoría de alimentos 01.6.2.1 3.2(c) es "Para mejorar para la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento". Las disposiciones se adoptaron en el trámite 8 en 2011 para el ELA (SIN 243) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 con una dosis de 200 mg/kg. Las disposiciones se aprobaron con notas que limitan el uso del aditivo a productos que corresponden a las respectivas normas para productos asociadas a esta categoría. Las trece notas aprobadas fueron: XS263: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el cheddar</i> (CXS 263-1966) XS264: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el danbo</i> (CXS 264-1966) XS265: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el edam</i> (CXS 265-1966)</p>	

	<p>XS266: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el gouda</i> (CXS 266-1966)</p> <p>XS267: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el havarti</i> (CXS 267-1966)</p> <p>XS268: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el samsø</i> (CXS 268-1966)</p> <p>XS269: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el emmental</i> (CXS 269-1967)</p> <p>XS270: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el tilsiter</i> (CXS 270-1968)</p> <p>XS271: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el Saint-Paulin</i> (CXS 271-1968)</p> <p>XS272: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el provolone</i> (CXS 272-1968)</p> <p>XS274: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el coulommiers</i> (CXS 274-1969)</p> <p>XS276: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el camembert</i> (CXS 276-1973)</p> <p>XS277: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el brie</i> (CXS 277-1973)</p> <p>La solicitud actual es que se autorice el uso del ELA en las mismas normas para quesos como muchos otros conservantes, incluidos la lisozima, sorbatos, nisina, natamicina, nitratos y propionato. Por lo tanto, se procura eliminar las siguientes diez notas:</p> <p>XS263: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el cheddar</i> (CXS 263-1966)</p> <p>XS264: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el danbo</i> (CXS 264-1966)</p> <p>XS265: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el edam</i> (CXS 265-1966)</p> <p>XS266: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el gouda</i> (CXS 266-1966)</p> <p>XS267: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el havarti</i> (CXS 267-1966)</p> <p>XS268: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el samsø</i> (CXS 268-1966)</p> <p>XS269: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el emmental</i> (CXS 269-1967)</p> <p>XS270: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el tilsiter</i> (CXS 270-1968)</p> <p>XS271: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el Saint-Paulin</i> (CXS 271-1968)</p> <p>XS272: Excluidos los productos que corresponden a la <i>Norma para el provolone</i> (CXS 272-1968)</p> <p>La aceptabilidad del uso de conservantes en estas diez normas alimentarias se reconoce en la NGAA por medio de la inclusión de disposiciones que permiten el uso de diversos conservantes, incluida la lisozima, sorbatos, nisina, natamicina, nitratos y propionatos² en estas normas. El uso de ELA proporciona una opción eficaz al uso de esos conservantes en productos de estas normas.</p> <p><u>Efecto tecnológico del etil lauroil arginato (ELA) en los quesos</u></p> <p>El ELA es un conservante que se utiliza también en productos que corresponden a estas diez normas para productos relacionadas con</p>
--	---

² No está permitido el uso de propionatos en el queso emmental y tiene la nota XS269: Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el emmental* (CXS 269-1967). Pero están permitidos en las otras nueve normas, tal como se describe aquí.

la CA 01.6.2.1. El efecto técnico del ELA en los alimentos consiste en inhibir el crecimiento de microbios en los alimentos a los que se ha añadido, y es eficaz para controlar el crecimiento de microorganismos potencialmente patógenos en los productos de la CA 01.6.2.1. El ingrediente activo del ELA, como agente tensioactivo catiónico, tiene un amplio espectro de actividad contra bacterias, levaduras y mohos. Concretamente, el ELA afecta negativamente los compuestos cargados, tales como las proteínas microbianas presentes en las membranas celulares o en sistemas enzimáticos.

Tanto los quesos duros o madurados como los suaves o no madurados se benefician de la adición de conservantes. Los quesos envejecidos conservan su calidad durante largos períodos de tiempo debido al pH comparativamente bajo, una baja actividad del agua y un potencial redox bajo. Sin embargo, puede producirse descomposición por acción de hongos, bacterias del ácido láctico y bacterias formadoras de esporas. Los quesos no madurados se echan a perder más rápidamente que los quesos envejecidos, y los microorganismos comunes son los psicotrofos, coliformes, hongos y bacterias del ácido láctico (Ledenbach y Marshall, 2009). La pasteurización puede eliminar muchos microorganismos procedentes de la producción de leche y su procesamiento, pero puede haber contaminación de la leche y el queso después de la elaboración.

El uso de conservantes actualmente autorizados en el queso tiene algunas desventajas. Cuando se usan para prevenir el crecimiento de moho en la superficie del queso, los sorbatos tienden a migrar hacia el queso y se disminuye su concentración en la superficie, con lo que se reduce su efecto conservante y también se modifican el sabor, el aspecto y el proceso de maduración del queso (de Ruig y van den Berg, 1985). Además, algunos mohos que crecen en el queso pueden metabolizar el ácido sórbico y el sorbato en trans-1,3-pentadieno, lo que provoca un olor y sabor desagradables (Ledenbach y Marshall, 2009; Sensidoni *et al.*, 1994). Asimismo, el pH casi neutro del queso fresco no es óptimo para la actividad antimicrobiana de los sorbatos. El uso de otros conservantes en los quesos también tiene sus desventajas, como la natamicina que es un fungicida poliélico y no es activo contra bacterias patógenas como la *L. monocytogenes* (EFSA, 2009). La nisina tiene un estrecho espectro de actividad sólo contra bacterias grampositivas y no inhibe las bacterias gramnegativas, levaduras ni mohos (EFSA, 2006). Además, se ha visto que algunas cepas de bacterias, inclusive algunas cepas de *L. monocytogenes*, crean resistencia gradual contra la nisina (Soni *et al.*, 2010).

Las ventajas tecnológicas del ELA sobre otros conservantes para uso en quesos (p. ej. CA 01.6.2.1) incluyen las siguientes:

- El ELA es eficaz en un pH bajo y casi neutro. Por el contrario, algunos conservantes aprobados actualmente sólo son eficaces con un pH bajo.
- El ELA es igualmente eficaz contra bacterias (grampositivas y gramnegativas), levaduras y mohos. Otros conservantes deben combinarse para mejorar su eficacia antimicrobiana porque no pueden inhibir el crecimiento de una amplia variedad de microorganismos por sí solos
- Las concentraciones inhibitorias mínimas (CIM) del ELA son considerablemente inferiores a las de los otros conservantes contra los mismos microorganismos. Esto significa que la dosis de aplicación eficaz es inferior en el caso del ELA que para otros conservantes alimentarios
- En la ingestión, el ELA se puede metabolizar fácil y rápidamente en compuestos de componentes naturales metabólicos comunes. Esto supone la falta de efectos negativos debido a que es un

	<p>conservante alimentario singular que se descompone metabólicamente en productos constitutivos.</p> <p><u>Eficacia</u></p> <p>La eficacia del ELA como conservante antimicrobiano para uso en el queso se ha demostrado en varios estudios. Algunos de estos estudios se describen a continuación:</p> <p>Un estudio interno examinó el efecto del ELA en queso fresco (50 ppm y 100 ppm) (<i>Internal study</i> VED-EC-21). El tratamiento del queso fresco con ELA no cambia su sabor ni su apariencia general. Encontraron que el ELA reduce la concentración de la contaminación microbiológica estándar presente en las muestras (<i>E. coli</i>, bacterias coliformes y levaduras). La actividad antimicrobiana se incrementa con las concentraciones más altas de ELA. Con 50 ppm hay un claro efecto de reducción, mientras que con 100 ppm la reducción aumenta significativamente.</p> <p>Otro estudio examinó el efecto interno del ELA en queso azul para evitar la presencia de <i>Listeria monocytogenes</i> sin afectar a las características tecnológicas de este tipo de producto (<i>Internal study</i> VED-EC-22). Durante la maduración, se remojaron los quesos azules con una solución de ELA al 1%. Se hizo el remojo 4 veces durante la maduración. El tratamiento de los quesos azules con soluciones de ELA durante el período de maduración no cambia su aspecto general. El tratamiento superficial de ELA disminuye la población de <i>Listeria spp.</i> en el queso azul y evita la presencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en la superficie del queso azul.</p> <p><u>Autorización internacional del ELA</u></p> <p>La utilización de etil lauroil arginato está autorizada para productos de la CA 01.6.2.1 en varios países de todo el mundo (p. ej. Australia, Nueva Zelanda, Canadá y los EE.UU.), sin más restricción a su uso en productos que corresponden a las normas pertinentes del Codex para productos. Estos productos también están disponibles en el comercio internacional. Así pues, debe estudiarse la posibilidad de revisar las disposiciones de la NGAA para que reflejen el uso aceptable del ELA como conservante en estos productos en numerosos países.</p>
<p>Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria (Según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3.</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (sírvese proporcionar información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria abajo)</p> <p>La utilización de etil lauroil arginato (SIN 243) en los productos de queso de la categoría de alimentos del Codex 01.6.2.1, así como su uso en una amplia variedad de otros alimentos, se tomó en consideración en la evaluación del JECFA de la inocuidad del aditivo en 2009.</p>
<p>Justificación de que el uso no induce a error al consumidor</p>	<p>Utilizado como conservante, el uso de ELA aparecería en la lista de ingredientes en la etiqueta de los productos.</p>

REFERENCIAS

De Ruig, WG and van den Berg G. (1985). Influencia de los fungicidas sorbato y natamicina en recubrimientos de quesos en la calidad del queso. *Neth. Milk Dairy J.* ,39, 165-172.

EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food (ANS); Scientific Opinion on the use of natamycin (E 235) as a food additive. *EFSA Journal* 2009;7(12):1412 [25 pp.].

EFSA Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food. Scientific Opinion on the use of nisin (E 234) as a food additive. Question number EFSA-Q-2005-031. Adopted on 26 January 2006. *The EFSA Journal* (2006) 314, 1-16.

Internal study - VED-EC-21. Technical report of Efficacy test. Lauric Arginate as Preservative for treatment of Blue Cheese. Laboratorios Miret S.A. Lamirsa. 15 September 2008.

Internal study - VED-EC-22. Technical report of Efficacy test. Lauric Arginate as Preservative for Fresh Cheese. Laboratorios Miret S.A. Lamirsa. 22 February 2008.

Ledenbach, LH and Marshall, RT. (2009). Descomposición microbiológica de los productos lácteos. En: Compendium of the Microbiological Spoilage of Foods and Beverages. Ed. Sperber, W.H. and Doyle, M.P. Food microbiology and Food Safety. Springer p.41-67

Sensidoni A, Rondinini G, Peressini D, Maifreni M, Bortolomeazzi R. (1994). Presence of an off-flavour associated with the use of sorbates in cheese and margarine. Ital. J. Food Sci. 2: 237-242.

Soni, KA Nannapaneni R, Schilling MW, Jackson V. (2010). Bactericidal activity of lauric arginate in milk and Queso Fresco cheese against *Listeria monocytogenes* cold growth. J Dairy Sci., Oct;93(10):4518-25.

Uganda

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		UGANDA	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Azorrubina (carmoisina)	
N.º SIN		122	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Colorante	
PROPUESTA DE USOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario.</i>		La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "La propuesta es revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
CATEGORÍA DE ALIMENTOS NO. (2).	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50 mg/l	Requisito de etiquetado: "Puede producir un efecto adverso en la actividad y la atención en los niños"
¿La propuesta se refiere a una CA con correspondientes normas para productos? (En caso afirmativo, señalar las CA) No			
¿La propuesta también tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos? (En caso afirmativo, indicar las normas para productos pertinentes) No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			

Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 27.^a reunión del JECFA (1983) • IDA: 0 - 4 mg/kg pc • 18-FAS JECFA 27/15 (monografía)
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo sobre la base de los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, tiene una función tecnológica).</i>	Para mejorar las características organolépticas de los productos. El colorante no es mutagénico, carcinogénico, o teratogénico y no produce graves efectos histopatológicos (JECFA, 1983)
Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3. <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (por favor, proporcione información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria abajo)
Justificación de que el uso no induce a error al consumidor	Los productos que contienen este aditivo alimentario se ajustan a los requisitos de etiquetado de los alimentos para los aditivos alimentarios de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985)

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		UGANDA	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Amarillo de quinoleína	
N.º SIN		104	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Colorante	
PROPUESTA DE USOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario.</i>		La propuesta de: Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "La propuesta es revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
CATEGORÍA DE ALIMENTOS NO. (2).	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)

14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	10 mg/l	Requisito de etiquetado: "Puede producir un efecto adverso en la actividad y la atención en los niños"
¿La propuesta se refiere a una CA con correspondientes normas para productos? (En caso afirmativo, señalar las CA) No			
¿La propuesta también tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos? (En caso afirmativo, indicar las normas para productos pertinentes) No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificados"); monografía de especificaciones).</i>		<ul style="list-style-type: none"> 82.ª reunión del JECFA (2016) IDA: 0 - 3 mg/kg pc Monografías FAO/JECFA 19 	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo sobre la base de los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, tiene una función tecnológica).</i>		Para mejorar las características organolépticas de los productos. La exposición alimentaria al amarillo de quinoleína para niños y todos los demás grupos de edades no representa un problema de salud pública. (WHO Food Additives series: 73, 2017)	
Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3. <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (por favor proporcione abajo información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria) <ul style="list-style-type: none"> EFSA (European Food Safety Authority), 2015. Refined exposure assessment for Quinoline Yellow (E 104). EFSA Journal 2015;13(3):4070, 33 pp., doi:10.2903/jefsa.2015.4070 Safety evaluation of certain food additives (JECFA, 2017) 	
Justificación de que el uso no induce a error al consumidor		Los productos que contienen este aditivo alimentario se ajustan a los requisitos de etiquetado de los alimentos para los aditivos alimentarios de la <i>Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados</i> (CXS 1-1985)	

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:	UGANDA
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:	
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>	Tartracina
N.º SIN	102

Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Colorante	
PROPUESTA DE USOS DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario.</i>		La propuesta de: X una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisión de una disposición existente en el Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "La propuesta es revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
CATEGORÍA DE ALIMENTOS NO. (²).	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/l	Requisito de etiquetado: "Puede producir un efecto adverso en la actividad y la atención en los niños"
¿La propuesta se refiere a una CA con correspondientes normas para productos? (En caso afirmativo, señalar las CA) No			
¿La propuesta también tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos? (En caso afirmativo, indicar las normas para productos pertinentes) No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificados"); monografía de especificaciones).</i>		<ul style="list-style-type: none"> Informe de la 82.ª reunión del JECFA (2016) IDA: 0 - 10 mg/kg pc Monografías FAO/JECFA 19 	
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo sobre la base de los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, tiene una función tecnológica).</i>		Para mejorar las características organolépticas de los productos. La exposición alimentaria a la tartracina para la población en general, incluidos los niños, no presenta un problema para la salud (WHO Food Additive Series: 73, 2017)	
Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3. <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (por favor, proporcione información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria abajo) (WHO/JECFA, 2017) Safety evaluation of certain food additives	
Justificación de que el uso no induce a error al consumidor		Los productos que contienen este aditivo alimentario se ajusten a los requisitos de etiquetado de los alimentos para los aditivos alimentarios de la <i>Norma general para el</i>	

	etiquetado de los alimentos preenvasados (CXS 1-1985)
--	---

Food Drink Europe

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		FoodDrinkEurope:	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Sucralosa	
SIN		955	
Clase funcional <i>Como se indica en Nombres genéricos y Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN): CAC/GL 36-1989</i>		Edulcorante	
Propuesta de usos del aditivo alimentario (¹): Las filas siguientes se pueden copiar todas las veces que sea necesario. Autorización en la NGAA Cuadro 1 Categoría 7.2 Productos de panadería fina Sucralosa 955 2008 700 mg/kg notas 161 y 165		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los cuadros 1 y 2 de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición del Cuadro 3 de la NGAA (pasar a "tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a la norma para productos").	
Categoría de alimentos No. (²).	Nombre de la cat. de alim. (²).	Dosis máxima (³).	Observaciones (⁴)
07.2	Productos de panadería fina	700 mg/kg	Añadir una nueva nota "solo para papel oblea"
¿La propuesta se refiere a una CA con correspondientes normas para productos? (En caso afirmativo, señalar las CA) No			
¿La propuesta también tiene la finalidad de revisar los productos que corresponden a las normas para productos? (En caso afirmativo, indicar las normas para productos pertinentes) No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación del JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluido el año y reunión del JECFA de la evaluación; IDA completa (numérica o "no especificados"); monografía de especificaciones).</i>		Año de evaluación: 1990 IDA: 0-15mg/kg pc Reunión: 37 Código de las especificaciones: R (1993) Informe: TRS 806-JECFA37/21 Monografía tox.: FAS 28-JECFA 37/219 Especificaciones: Compendium Addendum 12/FNP 52 Add. 12/68 (Metals Limits) 2004. R; FAO JECFA Monographs 1 vol. 3/439 2001, Compendium Addendum 9/FNP 52 Add.9/192 (Metals Limits) 1993, Compendium Addendum 2/FNP 52 Add.2/119. R 1990, Compendium/1531. R	

	1988, TRS 776-JECFA 33/20, FNP 38-JECFA 33/255, FAS 24-JECFA 33/45. 0-3.5 (Temporary). TE. N,T
JUSTIFICACIÓN:	
Justificación del uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>	<i>Un proceso de horneado con azúcar técnicamente no es posible en el caso de los papeles obleas debido a que el azúcar se pega durante el horneado a las placas de cocción.</i> <i>Por lo tanto, en el caso de los papeles oblea no hay alternativa a los edulcorantes. La sucralosa es el edulcorante más adecuado para los papeles oblea.</i>
Uso inocuo de aditivos: Evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)	Aditivo del Cuadro 3. <input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No (sírvase proporcionar abajo información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria) Los papeles oblea son productos de nicho y, en conclusión, se puede afirmar que en el grupo de adultos y niños la IDA no es probable que se supere, inclusive para los denominados consumidores de alto nivel.
Justificación de que el uso no induce a error al consumidor	<i>No hay papeles oblea endulzados con azúcar en el mercado. Además, el uso de sucralosa se menciona explícitamente en el etiquetado.</i>

Parte B: Respuestas a la carta circular CL 2020/36-FA**Colombia**

Colombia, en respuesta a la carta circular CL 2020/36- FA, presenta la información requerida para la inclusión del aditivo alimentario azul de jagua (genipina glicina) en la NGAA.

LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:		Ecoflora Cares	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como se indica en Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Azul de jagua (genipina glicina) Sinónimos: Jenipapo (genipapo), azul jenipapo (azul genipapo), azul de jagua (azul jagua), azul de huita (azul huita), huita, jagua	
Número del SIN		El SIN N 183 fue solicitado de acuerdo con la carta circular CL 2020/35-FA	
Clase funcional <i>Tal como se indica en Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Colorante	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input checked="" type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en los Cuadros I y II de la NGAA; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a “la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos”).	
N.º de categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1	Leche y productos lácteos líquidos Subcategoría 01.1.4 Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	Azul ^(b) 0,04% Verde ^(b) , púrpura, marrón 0,021%	Tipo de alimento: leche aromatizada ^(b) El uso de colorante es estacional

04.1	Fruta Subcategoría: 04.1.2.8 Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	Azul ^(b) 0,04% Verde ^(b) , púrpura ^(b) , marrón ^(b) 0,021%	Tipo de alimento: sucedáneos de la leche aromatizada ^(b) El uso de colorante es estacional
06.8	Productos de soja (excluidos los condimentos a base de soja y los condimentos de la categoría de alimentos 12.9) Subcategoría: 06.8.1 Bebidas a base de soja	Azul ^(b) 0,04% Verde ^(b) , púrpura ^(b) , marrón ^(b) 0,021%	Tipo de alimento: sucedáneos de la leche aromatizada ^(b) El uso de colorante es estacional
01.2	Leches fermentadas (naturales/simples) (subcategoría 01.2.1 Leches fermentadas (naturales/simples))	Azul 0,03% Verde, púrpura, marrón 0,016%	Tipo de alimento: yogur, normal y griego incluyendo productos no lácteos
01.7	Postres lácteos	Azul 0,10% Verde, púrpura, marrón 0,053%	Tipo de alimento: helado y helado congelado incluyendo batido de leche lácteo
01.7	Postres lácteos	Azul NA(*) Verde ^(b) , púrpura ^(b) , marrón 0,021%	Tipo de alimento: pudín ^(b) El uso de colorante es estacional NA(*) No aplicable; colorante no previsto.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	Azul 0,03% Verde, púrpura, marrón 0,016%	Tipo de alimento: helado, sorbetes
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	Azul 0,5% Verde, púrpura, marrón 0,290%	Tipo de alimento: cereales listos para el consumo
15.0	Aperitivos listos para el consumo (Subcategoría 15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas))	Azul NA(*) Verde, marrón 0,154% (colorante en el condimento)	Tipo de alimento: patatas (papas) fritas aromatizadas NA(*) No aplicable; colorante no previsto.
15.0	Aperitivos listos para el consumo (Subcategoría 15.1 Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas))	Azul 0,3% Verde, marrón 0,154%	Tipo de alimento: tortilla, maíz, otras patatas fritas
05.0	Confitería Subcategoría: 05.1.4 Productos de cacao y chocolate	Azul 0,2% Verde, púrpura, marrón 0,103%	Tipo de alimento: caramelo que contiene chocolate. El uso previsto corresponde a la parte del caramelo que se indica que contiene azul de jagua
05.0	Confitería Subcategoría: 05.2.1 Caramelos duros 05.2.2 Caramelos blandos 05.2.3 Turrón y mazapán	Azul 0,2% Verde, púrpura, marrón 0,103%	El uso previsto corresponde a la parte del caramelo que se indica que contiene azul de jagua
05.0	Confitería Subcategoría: 05.3 Goma de mascar	Azul 0,2% Verde, púrpura, marrón 0,103%	Tipo de alimento: goma de mascar
14.1	Bebidas no alcohólicas Subcategoría: 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas	Azul 0,02% Verde, púrpura, marrón 0,011%	Tipo de alimento: bebidas a base de frutas (incluidas las bebidas con sabor a fruta)
13.0	Productos alimenticios para usos	Azul NA	Tipo de alimento: bebidas

	nutricionales especiales	Verde, púrpura, marrón 0,016%	nutricionales (RTE y polvos)
04.1	Fruta Subcategoría: 14.1.2.1 Zumos (jugos) de fruta	Azul NA Verde, púrpura 0,016%	Tipo de alimento: tipo batidos
01.6	Queso y productos análogos 01.6.1 Queso no madurado:	Azul NA Verde, púrpura, marrón 0,011%	Tipo de alimento: queso crema
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	Azul 0,03% Verde, púrpura, marrón 0,016%	Tipo de alimento: glaseados y merengues
04.1	Fruta Subcategoría 04.1.2.5 Confituras, jaleas, mermeladas	Azul 0,03% Verde, púrpura, marrón 0,016%	Tipo de alimento: revestimientos de frutas, rellenos y mermeladas
¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos y las correspondientes normas sobre productos? No			
¿La intención de la propuesta es revisar también los productos regulados por las normas sobre productos? No			
EVALUACIÓN POR EL JECFA:			
Evaluación por el JECFA <i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).</i>			
JUSTIFICACIÓN:			
Justificación de su uso y necesidad tecnológica <i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i>			
Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)		Aditivo del Cuadro 3: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)	
Justificación de que el uso no engaña al consumidor			

Consejo Internacional de la Stevia (ISC)

<p>El ISC desea proponer la revisión de la NGAA mediante la sustitución de la entrada vigente del aditivo alimentario 960b Glicósidos de esteviol de fermentación y añadir entradas para 960c Glicósidos de esteviol con modificación enzimática (glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente) y SIN 960d Glicósidos de esteviol glucosilados con modificación enzimática (glicósidos de esteviol glucosilados).</p>	<p>Consejo Internacional de la Stevia - (ISC) Persona de contacto: María Teresa Scardigli - Director Ejecutivo Oficina global de ISC: Avenue de Tervuren 188A 1150 Bruselas - Bélgica Tel: +32497597221 Correo electrónico: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org</p>
<p>IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:</p>	
<p>Nombre del aditivo <i>Tal como se indica en Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/CXG 36-1989</i></p>	<p>Glicósidos de esteviol de fermentación</p> <p>Observación general: en todas las propuestas relacionadas con los glicósidos de esteviol se solicita la aplicación de un enfoque más racional a todos estos aditivos mediante la adición de todos ellos al título del grupo Glicósidos de esteviol, ya que todos están cubiertos por la misma IDA de grupo.</p> <p>Nota 1: esta propuesta guarda relación con el formulario presentado para glicósidos de esteviol con modificación enzimática (glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente) y el formulario presentado para glicósidos de esteviol glucosilados con modificación enzimática (glicósidos de esteviol glucosilados).</p> <p>Nota 2: el JECFA aprobó la monografía de los glicósidos de esteviol de fermentación en su 87.^a reunión en junio de 2019 - esa monografía debe ser aprobada por el Codex, y el CCFA examinará en su 52.^a reunión la adopción de la clasificación final del SIN.</p> <p>Nota 3: en consonancia con la práctica anterior, en el SIN solo debe utilizarse este nombre que se refleja en la denominación de la especificación del JECFA y podría servir para actualizar y sustituir la entrada vigente del SIN 'Rebaudiósido A de múltiples donantes de genes expresado en <i>Yarrowia lipolytica</i>.' La cualificación detallada asociada con la fermentación es (y podría ser) fácilmente recuperable de la especificación del JECFA.</p>
<p>Número del SIN</p>	<p>960b</p> <p>Nota 1: el JECFA aprobó la monografía de los glicósidos de esteviol de fermentación en su 87.^a reunión - esa monografía debe ser aprobada por el Codex, y el CCFA examinará en su 52.^a reunión la adopción de la clasificación final del SIN.</p> <p>Nota 2: el número del SIN 960b sirve para actualizar y sustituir la entrada vigente 'SIN 960b(i)' en base a la evaluación del JECFA y la aprobación del Marco para los glicósidos de esteviol en su 87.^a reunión en junio de 2019.</p>
<p>Clase funcional <i>Tal como se indica en Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i></p>	<p>Edulcorante</p>

USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> la revisión de todas las disposiciones vigentes en los Cuadros I y II de la NGAA , mediante la revisión del título del grupo Glicósidos de esteviol para eliminar el SIN 960b i) y sustituirlo por el SIN 960b; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a “la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos”).	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	200 mg/kg	26 y XS243
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	330 mg/kg	26 y 201
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	330 mg/kg	26
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	330 mg/kg	26
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	270 mg/kg	26
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100 mg/kg	26
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	330 mg/kg	26 y XS319
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	360 mg/kg	26
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	330 mg/kg	26
04.1.2.7	Frutas confitadas	40 mg/kg	26
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	330 mg/kg	26
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350 mg/kg	26
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	115 mg/kg	26
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	330 mg/kg	26

04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	40 mg/kg	26
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	40 mg/kg	26
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	330 mg/kg	26
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	70 mg/kg	26
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	330 mg/kg	26
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	165 mg/kg	26
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	200 mg/kg	26

04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	40 mg/kg	26
05.2	Dulces incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	700 mg/kg	26, 199 y XS309R
05.3	Goma de mascar	3 500 mg/kg	26
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	350 mg/kg	26
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	165 mg/kg	26
06.8.1	Bebidas a base de soja	200 mg/kg	26
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente	100", " mg/kg	26, 202, XS88, XS89 y XS98
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	26 y 144
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	165 mg/kg	26
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100 mg/kg	26 y XS291
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	26, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	330 mg/kg	26
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	26
12.2.2	Aderezos y condimentos	30 mg/kg	26

12.4	Mostazas	130 mg/kg	26
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	26 y XS117
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	350 mg/kg	26
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	350 mg/kg	26
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	350 mg/kg	26 y 127
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	350 mg/kg	26 y XS302
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	115 mg/kg	26
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	30 mg/kg	26
12.9.2.2	Salsa de soja no fermentada	165 mg/kg	26
12.9.2.3	Otras salsas de soja	165 mg/kg	26
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	350 mg/kg	26
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	270 mg/kg	26
13.5	Alimentos dietéticos (p. ej. los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	660 mg/kg	26, 198 y 294
13.6	Complementos alimenticios	2 500 mg/kg	26 y 203
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	200 mg/kg	26

14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200 mg/kg	26
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200 mg/kg	26 y 160
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg	26
15.0	Aperitivos listos para el consumo	170 mg/kg	26

¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos y las correspondientes normas sobre productos?

(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)

En esta propuesta se solicita que se revise el título actual del grupo Glicósidos de esteviol. Las normas sobre productos ya se sometieron a consideración bajo cada disposición sobre glicósidos de esteviol del título del grupo cuando fueron adoptadas o durante la labor de armonización.

¿La intención de la propuesta es revisar también los productos correspondientes a las normas sobre productos?

(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)

En esta propuesta se solicita que se revise el título actual del grupo Glicósidos de esteviol. Las normas sobre productos ya se sometieron a consideración bajo cada disposición sobre glicósidos de esteviol del título del grupo cuando fueron adoptadas o durante la labor de armonización.

EVALUACIÓN POR EL JECFA:

Evaluación por el JECFA

Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de la evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).

Evaluación por el JECFA:

- 87.^a reunión, celebrada del 4 al 13 de junio de 2019
- "En la presente reunión, el Comité decidió que no existen problemas de seguridad sobre los glicósidos de esteviol debido a alguno de estos métodos, dando lugar a productos con $\geq 95\%$ de glicósidos de esteviol según las especificaciones vigentes. El Comité señaló que la IDA de 0 a 4 mg/kg de pc, establecida en la 69.^a reunión del JECFA para los glicósidos de esteviol (expresados como esteviol) (Anexo 1, referencia 190) es aplicable a los glicósidos de esteviol producidos por los cuatro métodos indicados en los anexos de la monografía de especificaciones elaborada en la sesión actual." (*Referencia a la página 11 de la evaluación de determinados aditivos alimentarios (informe de la 87.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios). Serie de informes técnicos de la OMS, N.º 1020, 2019*). La IDA es 0 a 4 mg/kg de peso corporal, expresado como equivalentes de esteviol
- Monografía 23 del JECFA

JUSTIFICACIÓN:

<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>Los glicósidos de esteviol son edulcorantes de alta intensidad con una potencia edulcorante que es entre 200 y 350 veces mayor que la de la sacarosa. Proporcionan cero calorías, por lo tanto, se utilizan para la reducción o sustitución de azúcares en productos con reducción de calorías o sin azúcar añadido en muchas categorías de alimentos y bebidas, y se ha demostrado que no interfieren con la homeostasis de la glucosa.</p> <p>Una revisión de la actual NGAA según esta propuesta está justificada, ya que la producción mediante fermentación permite la producción segura de productos con mayores cantidades de glicósidos de esteviol menores que están normalmente presentes en la hoja de la stevia.</p> <p>Estos glicósidos de esteviol menores ofrecen más opciones para formular productos con diferentes perfiles sensoriales. Tienen mejor sabor y mejores perfiles sensoriales que los glicósidos de esteviol más comunes, lo que permite a los fabricantes adaptar mejor las mezclas de glicósidos de esteviol utilizadas en los productos para satisfacer las expectativas de los consumidores. Estos glicósidos de esteviol menores también ofrecen a los fabricantes una mayor gama de opciones para la reducción del azúcar y permiten una mayor reducción de los azúcares en varias aplicaciones de alimentos y bebidas, entre un 50 y 100% de las sustituciones de sacarosa.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación):</p> <p>El JECFA realizó la evaluación de la exposición alimentaria de los glicósidos de esteviol en su 69.^a reunión en la que el Comité estableció una IDA para los glicósidos de esteviol de 0 a 4 mg/kg de peso corporal expresado como esteviol (evaluación de determinados aditivos alimentarios, informe de la 69.^a reunión del JECFA - Serie de Informes Técnicos de la OMS, N.º 952, 2009). El JECFA realizó una reevaluación de la evaluación de la ingesta alimentaria en 2016 (evaluación de determinados aditivos alimentarios, informe de la 82.^a reunión del JECFA - Serie de Informes Técnicos de la OMS, N.º 1000, 2016) y se confirmó la IDA de 0 a 4 mg/kg de peso corporal, expresada como esteviol.</p> <p>En esta propuesta no se solicitan cambios en las categorías o las dosis de uso de las disposiciones sobre glicósidos de esteviol en la NGAA – Todas las disposiciones indicadas anteriormente son ya disposiciones vigentes, que ya fueron adoptadas. Por lo tanto, el resultado de la evaluación de la ingesta alimentaria realizada por el JECFA en 2016 debe considerarse apropiado.</p>
<p>Justificación de que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>Los glicósidos esteviol – al igual que todos los edulcorantes – están etiquetados en la lista de ingredientes (es decir, el nombre y/o la identificación numérica reconocida junto con la clase funcional de “edulcorante”) de acuerdo con la norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Este requisito de etiquetado garantiza que no se engañe al consumidor.</p> <p>La clasificación del SIN con el sufijo alfabético permite diferenciar entre tecnologías de producción de glicósidos de esteviol.</p>

<p>LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:</p>	<p>Consejo Internacional de la Stevia - (ISC) Persona de contacto: María Teresa Scardigli - Director Ejecutivo Oficina global de ISC: Avenue de Tervuren 188A 1150 Bruselas - Bélgica</p>
---	---

		Tel: +32497597221 Correo electrónico: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como se indica en Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Glicósidos de esteviol con modificación enzimática (glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente) Observación general: en todas las propuestas relacionadas con los glicósidos de esteviol se solicita la aplicación de un enfoque más racional a todos estos aditivos mediante la adición de todos ellos al título del grupo Glicósidos de esteviol, ya que todos están cubiertos por la misma IDA de grupo. Nota 1: esta propuesta guarda relación con el formulario presentado para los glicósidos de esteviol de fermentación y el formulario presentado para los glicósidos de esteviol glucosilados con modificación enzimática (glicósidos de esteviol glucosilados). Nota 2: el JECFA aprobó la monografía de los glicósidos de esteviol con modificación enzimática en su 87. ^a reunión de junio de 2019 - esa monografía debe ser aprobada por el Codex, y el CCFA examinará en su 52. ^a reunión la adopción de la clasificación final del SIN. Nota 3: de conformidad con la práctica anterior, en el SIN debe utilizarse el nombre que se refleja en la denominación de la especificación del JECFA o que se ha indicado anteriormente.	
Número del SIN		960c Nota: el JECFA aprobó la monografía de los glicósidos de esteviol con modificación enzimática en su 87. ^a reunión - esa monografía debe ser aprobada por el Codex, y el CCFA examinará en su 52. ^a reunión la adopción de la clasificación final del SIN.	
Clase funcional <i>Tal como se indica en Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Edulcorantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (¹): <i>Los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> X la revisión de todas las disposiciones vigentes en los Cuadros I y II de la NGAA , mediante la revisión del título del grupo Glicósidos de esteviol para incluir el SIN 960c; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a "la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos").	
N.º de categoría de alimentos (²)	Nombre de la categoría de alimentos (²)	Dosis máxima de uso (³)	Observaciones (⁴)
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	200 mg/kg	26 y XS243
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	330 mg/kg	26 y 201

01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	330 mg/kg	26
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	330 mg/kg	26
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	270 mg/kg	26
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100 mg/kg	26
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	330 mg/kg	26 y XS319
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	360 mg/kg	26
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	330 mg/kg	26
04.1.2.7	Frutas confitadas	40 mg/kg	26
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	330 mg/kg	26
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350 mg/kg	26
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	115 mg/kg	26
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	330 mg/kg	26
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	40 mg/kg	26
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	40 mg/kg	26
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	330 mg/kg	26
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	70 mg/kg	26

04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	330 mg/kg	26
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	165 mg/kg	26
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	200 mg/kg	26
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	40 mg/kg	26
05.2	Dulces incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	700 mg/kg	26, 199 y XS309R
05.3	Goma de mascar	3 500 mg/kg	26
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	350 mg/kg	26
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	165 mg/kg	26
06.8.1	Bebidas a base de soja	200 mg/kg	26
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente	100," mg/kg	26, 202, XS88, XS89 y XS98
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	26 y 144
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	165 mg/kg	26

09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100 mg/kg	26 y XS291
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	26, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	330 mg/kg	26
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	26
12.2.2	Aderezos y condimentos	30 mg/kg	26
12.4	Mostazas	130 mg/kg	26
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	26 y XS117
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	350 mg/kg	26
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	350 mg/kg	26
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	350 mg/kg	26 y 127
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	350 mg/kg	26 y XS302
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	115 mg/kg	26
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	30 mg/kg	26
12.9.2.2	Salsa de soja no fermentada	165 mg/kg	26
12.9.2.3	Otras salsas de soja	165 mg/kg	26
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	350 mg/kg	26
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	270 mg/kg	26
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	660 mg/kg	26, 198 y 294
13.6	Complementos alimenticios	2 500 mg/kg	26 y 203

14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	200 mg/kg	26
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200 mg/kg	26
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200 mg/kg	26 y 160
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg	26
15.0	Aperitivos listos para el consumo	170 mg/kg	26

¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos con las correspondientes normas sobre productos?

(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)

En esta propuesta se solicita revisar el título actual del grupo Glicósidos de esteviol - Las normas sobre productos ya fueron examinadas bajo cada disposición sobre glicósidos de esteviol bajo el título del grupo cuando fueron adoptadas o durante la labor de armonización.

¿La intención de la propuesta es revisar también los productos regulados por las normas sobre productos?

(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)

En esta propuesta se solicita revisar el título actual del grupo Glicósidos de esteviol - Las normas sobre productos ya fueron examinadas bajo cada disposición sobre glicósidos de esteviol bajo el título del grupo cuando fueron adoptadas o durante la labor de armonización.

EVALUACIÓN POR EL JECFA:

Evaluación por el JECFA

Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de la evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o "no especificada"); monografía de especificaciones).

Evaluación por el JECFA:

- 87.^a reunión del JECFA, celebrada del 4 al 13 de junio de 2019:
- "En la presente reunión, el Comité decidió que no existen problemas de seguridad sobre los glicósidos de esteviol debido a alguno de estos métodos, dando lugar a productos con $\geq 95\%$ de glicósidos de esteviol según las especificaciones vigentes. El Comité señaló que la IDA de 0 a 4 mg/kg de pc, establecida en la 69.^a reunión del JECFA para los glicósidos de esteviol (expresados como esteviol) (Anexo 1, referencia 190) es aplicable a los glicósidos de esteviol producidos por los cuatro métodos indicados en los anexos de la monografía de especificaciones elaborada en la sesión actual." *(Referencia a la página 11 de la evaluación de determinados aditivos alimentarios (informe de la 87.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios). Serie de Informes Técnicos de la OMS, N.º 1020, 2019).* La IDA es 0 a 4 mg/kg de peso corporal, expresado como equivalentes de esteviol
- Monografía 23 del JECFA

JUSTIFICACIÓN:

<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>Los glicósidos de esteviol son edulcorantes de alta intensidad con una potencia edulcorante que es entre 200 y 350 veces mayor que la de la sacarosa. Proporcionan cero calorías, por lo tanto, se utilizan para la reducción o sustitución de azúcares en productos con reducción de calorías o sin azúcar añadido en muchas categorías de alimentos y bebidas, y se ha demostrado que no interfieren con la homeostasis de la glucosa.</p> <p>Una revisión de la NGAA actual según esta propuesta está justificada, ya que los procesos enzimáticos permiten la producción segura de productos con mayores cantidades de glicósidos de esteviol menores que están normalmente presentes en la hoja de la stevia.</p> <p>Estos glicósidos de esteviol menores ofrecen más opciones para formular productos con diferentes perfiles sensoriales. Tienen mejor sabor y mejores perfiles sensoriales que los glicósidos de esteviol más comunes, lo que permite a los fabricantes adaptar mejor las mezclas de glicósidos de esteviol utilizadas en los productos para satisfacer las expectativas de los consumidores. Estos glicósidos de esteviol menores también ofrecen a los fabricantes una mayor gama de opciones para la reducción del azúcar y permiten una mayor reducción de azúcares en varias aplicaciones de alimentos y bebidas, entre un 50 y 100% de las sustituciones de sacarosa.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> No (proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación):</p> <p>El JECFA realizó la evaluación de la exposición alimentaria de glicósidos de esteviol en su 69.^a reunión en la que el Comité estableció una IDA para los glicósidos de esteviol de 0 a 4 mg/kg de peso corporal expresado como esteviol (evaluación de determinados aditivos alimentarios, informe de la 69.^a reunión del JECFA - Serie de Informes Técnicos de la OMS, N.º 952, 2009). El JECFA realizó una reevaluación de la evaluación de la ingesta alimentaria en 2016 (evaluación de determinados aditivos alimentarios, informe de la 82.^a reunión del JECFA - Serie de Informes Técnicos de la OMS, N.º 1000, 2016) y se confirmó la IDA de 0 a 4 mg/kg de peso corporal, expresada como esteviol.</p> <p>En esta propuesta no se solicitan cambios en las categorías o las dosis de uso de las disposiciones sobre glicósidos de esteviol en la NGAA – Todas las disposiciones indicadas anteriormente son ya disposiciones vigentes, que ya fueron adoptadas. Por lo tanto, el resultado de la evaluación de la ingesta alimentaria realizada por el JECFA en 2016 debe considerarse apropiado.</p>
<p>Justificación de que el uso no engaña al consumidor</p>	<p>Los glicósidos de esteviol – al igual que todos los edulcorantes – están etiquetados en los ingredientes (es decir, el nombre y/o la identificación numérica reconocida junto con la clase funcional de “edulcorante”) de acuerdo con la norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Este requisito de etiquetado garantiza que no se engañe al consumidor.</p> <p>La clasificación del SIN con el sufijo alfabético permite diferenciar entre tecnologías de producción para glicósidos de esteviol.</p>

<p>LA PROPUESTA ES PRESENTADA POR:</p>	<p>Consejo Internacional de la Stevia - (ISC) Persona de contacto: María Teresa Scardigli - Director Ejecutivo Oficina global de ISC:</p>
---	--

		Avenue de Tervuren 188A 1150 Bruselas - Bélgica Tel: +32497597221 correo electrónico: GlobalOffice@internationalsteviacouncil.org	
IDENTIDAD DEL ADITIVO ALIMENTARIO:			
Nombre del aditivo <i>Tal como se indica en Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		<p>Glicósidos de esteviol glucosilados con modificación enzimática (glicósidos de esteviol glucosilados)</p> <p>Observación general: en todas las propuestas relacionadas con los glicósidos de esteviol se solicita la aplicación de un enfoque más racional a todos estos aditivos mediante la adición de todos ellos al título del grupo Glicósidos de esteviol, ya que todos están cubiertos por la misma IDA de grupo.</p> <p>Nota 1: esta propuesta guarda relación con el formulario presentado para los glicósidos de esteviol de fermentación y el formulario presentado para los glicósidos de esteviol con modificación enzimática (glicósidos de esteviol producidos enzimáticamente).</p> <p>Nota 2: el JECFA aprobó la monografía como provisional en su 87.^a reunión celebrada en junio de 2019, y se espera que la monografía completa sea adoptada en la reunión del JECFA en febrero de 2021 y enviada a la CCFA52 para su adopción – el CCFA considerará en su 52.^a reunión la adopción de la clasificación final del SIN.</p> <p>Nota 3: de conformidad con la práctica anterior, en el SIN debe utilizarse el nombre que se refleja en la denominación de la especificación del JECFA o que se ha indicado anteriormente.</p>	
Número del SIN		960d <p>Nota 1: el JECFA aprobó la monografía como provisional en su 87.^a reunión celebrada en junio de 2019, y se espera que la monografía completa sea adoptada en la reunión del JECFA en febrero de 2021 - la monografía debe ser aprobada por el CODEX y el CCFA considerará en su 52.^a reunión la adopción de la clasificación final del SIN.</p>	
Clase funcional <i>Tal como se indica en Nombres genéricos y el Sistema internacional de numeración (SIN) - CAC/GL 36-1989</i>		Edulcorantes	
USO(S) PROPUESTO(S) DEL ADITIVO ALIMENTARIO (1): <i>los renglones siguientes pueden copiarse tantas veces como sea necesario.</i>		La propuesta de: <input type="checkbox"/> una nueva disposición; o <input checked="" type="checkbox"/> X la revisión de todas las disposiciones vigentes en los Cuadros I y II de la NGAA, mediante la revisión del título del grupo Glicósidos de esteviol para incluir el SIN 960; o <input type="checkbox"/> revisar una disposición vigente en el Cuadro 3 de la NGAA (ir a “la intención de la propuesta es revisar los productos regulados por la norma sobre productos”).	
N.º de categoría de alimentos (2)	Nombre de la categoría de alimentos (2)	Dosis máxima de uso (3)	Observaciones (4)
01.1.4	Bebidas lácteas líquidas aromatizadas	200 mg/kg	26 y XS243
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	330 mg/kg	26 y 201

01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	330 mg/kg	26
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	330 mg/kg	26
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	270 mg/kg	26
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	100 mg/kg	26
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	330 mg/kg	26 y XS319
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	360 mg/kg	26
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el "chutney"), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	330 mg/kg	26
04.1.2.7	Frutas confitadas	40 mg/kg	26
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	330 mg/kg	26
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	350 mg/kg	26
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	115 mg/kg	26
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	330 mg/kg	26
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	40 mg/kg	26
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas desecadas	40 mg/kg	26

04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	330 mg/kg	26
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	70 mg/kg	26
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	330 mg/kg	26
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	165 mg/kg	26
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de las categorías 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3	200 mg/kg	26

04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	40 mg/kg	26
05.2	Dulces incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	700 mg/kg	26, 199 y XS309R
05.3	Goma de mascar	3 500 mg/kg	26
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	350 mg/kg	26
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	165 mg/kg	26
06.8.1	Bebidas a base de soja	200 mg/kg	26
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente	100", " mg/kg	26, 202, XS88, XS89 y XS98
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	26 y 144
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	165 mg/kg	26
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	100 mg/kg	26 y XS291
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	26, XS3, XS37, XS70, XS90, XS94 y XS119
10.4	Postres a base de huevo (p. ej. flan)	330 mg/kg	26

11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	BPF	26
12.2.2	Aderezos y condimentos	30 mg/kg	26
12.4	Mostazas	130 mg/kg	26
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg	26 y XS117
12.6.1	Salsas emulsionadas y salsas para mojar (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas, salsa para mojar de cebollas)	350 mg/kg	26
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej. "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	350 mg/kg	26
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	350 mg/kg	26 y 127
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej. salsa de pescado)	350 mg/kg	26 y XS302
12.7	Ensaladas (p. ej. la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y emulsiones para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	115 mg/kg	26
12.9.2.1	Salsa de soja fermentada	30 mg/kg	26
12.9.2.2	Salsa de soja no fermentada	165 mg/kg	26
12.9.2.3	Otras salsas de soja	165 mg/kg	26
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	350 mg/kg	26
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	270 mg/kg	26

13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	660 mg/kg	26, 198 y 294
13.6	Complementos alimenticios	2 500 mg/kg	26 y 203
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	200 mg/kg	26
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	200 mg/kg	26
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	200 mg/kg	26 y 160
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg	26
15.0	Aperitivos listos para el consumo	170 mg/kg	26

¿Está relacionada la propuesta con una categoría de alimentos y las correspondientes normas sobre productos?

(En caso afirmativo indicar la categoría de alimentos pertinente)

En esta propuesta se solicita revisar el título actual del grupo Glicósidos de esteviol - Las normas sobre productos ya fueron examinadas bajo cada disposición sobre glicósidos de esteviol bajo el título del grupo cuando fueron adoptadas o durante la labor de armonización.

¿La intención de la propuesta es revisar también los productos regulados por las normas sobre productos?

(En caso afirmativo indicar las normas sobre productos pertinentes)

En esta propuesta se solicita revisar el título actual del grupo Glicósidos de esteviol - Las normas sobre productos ya fueron examinadas bajo cada disposición sobre glicósidos de esteviol bajo el título del grupo cuando fueron adoptadas o durante la labor de armonización.

EVALUACIÓN POR EL JECFA:	
<p>Evaluación por el JECFA</p> <p><i>Referencia a la evaluación del JECFA (incluyendo el año y la sesión de evaluación por el JECFA; la IDA completa (numérica o “no especificada”); monografía de especificaciones).</i></p>	<p>Evaluación por el JECFA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 87.^a reunión del JECFA, celebrada del 4 al 13 de junio de 2019: <ul style="list-style-type: none"> ○ “En la presente reunión, el Comité decidió que no existen problemas de seguridad sobre los glicósidos de esteviol debido a alguno de estos métodos, dando lugar a productos con $\geq 95\%$ de glicósidos de esteviol según las especificaciones vigentes. El Comité señaló que la IDA de 0 a 4 mg/kg de pc, establecida en la 69.^a reunión del JECFA para los glicósidos de esteviol (expresados como esteviol) (Anexo 1, referencia 190) es aplicable a los glicósidos de esteviol producidos por los cuatro métodos indicados en los anexos de la monografía de especificaciones elaborada en la sesión actual.” (Referencia a la página 11 de la evaluación de determinados aditivos alimentarios (informe de la 87.^a reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios). Serie de Informes Técnicos de la OMS, N.º 1020, 2019). • La IDA es 0 a 4 mg/kg de peso corporal, expresado como equivalentes de esteviol • Monografía 23 del JECFA (provisional con respecto al método analítico; que se espera que se adopte como completa en la reunión de febrero de 2021 del JECFA).
JUSTIFICACIÓN:	
<p>Justificación de su uso y necesidad tecnológica</p> <p><i>Información de apoyo basada en los criterios de la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma general para los aditivos alimentarios (es decir, tiene una ventaja, no presenta un riesgo apreciable para la salud, cumple una función tecnológica).</i></p>	<p>Los glicósidos de esteviol son edulcorantes de alta intensidad con una potencia edulcorante que es entre 200 y 350 veces mayor que la de la sacarosa. Proporcionan cero calorías, por lo tanto, se utilizan para la reducción o sustitución de azúcares en productos con reducción de calorías o sin azúcar añadido en muchas categorías de alimentos y bebidas, y se ha demostrado que no interfieren con la homeostasis de la glucosa.</p> <p>Una revisión de la NGAA actual según esta propuesta está justificada, ya que los procesos enzimáticos permiten la producción segura de productos con mayores cantidades de glucósidos de esteviol menores que están normalmente presentes en la hoja de la stevia.</p> <p>Estos glicósidos de esteviol menores ofrecen más opciones para formular productos con diferentes perfiles sensoriales. Tienen mejor sabor y mejores perfiles sensoriales que los glicósidos de esteviol más comunes, lo que permite a los fabricantes adaptar mejor las mezclas de glicósidos de esteviol utilizadas en los productos para satisfacer las expectativas de los consumidores. Estos glicósidos de esteviol menores también ofrecen a los fabricantes una mayor gama de opciones para la reducción del azúcar y permiten una mayor reducción de azúcares en varias aplicaciones de alimentos y bebidas, entre un 50 y 100% de las sustituciones de sacarosa.</p>
<p>Uso seguro del aditivo: evaluación de la ingesta alimentaria (según corresponda)</p>	<p>Aditivo del Cuadro 3:</p> <p><input type="checkbox"/> Sí</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> X No (Proporcione, por favor, información sobre la evaluación de la ingesta alimentaria a continuación)</p> <p>El JECFA realizó la evaluación de la exposición alimentaria de los glicósidos de esteviol en su 69.^a reunión en la que el Comité estableció una IDA para los glicósidos de esteviol de 0 a 4 mg/kg de peso corporal expresado como esteviol (evaluación de determinados aditivos alimentarios, informe de la 69.^a reunión del JECFA - Serie de Informes Técnicos de la OMS, N.º 952, 2009). El JECFA realizó una reevaluación de la ingesta alimentaria en 2016 (evaluación de determinados aditivos alimentarios, informe de la 82.^a reunión del JECFA - Serie de Informes Técnicos de la OMS, N.º 1000, 2016) y se confirmó la IDA de 0 a 4 mg/kg de peso corporal, expresada como esteviol.</p>

	<p>En esta propuesta no se solicitan cambios en las categorías o las dosis de uso de las disposiciones sobre glicósidos de esteviol en la NGAA – Todas las disposiciones indicadas anteriormente son ya disposiciones vigentes, que ya han sido adoptadas. Por lo tanto, el resultado de la evaluación de la ingesta alimentaria realizada por el JECFA en 2016 debe considerarse apropiado.</p>
Justificación de que el uso no engaña al consumidor	<p>Los glucósidos esteviol – al igual que todos los edulcorantes – están etiquetados en la lista de ingredientes (es decir, el nombre y/o la identificación numérica reconocida junto con la clase funcional de “edulcorante”) de acuerdo con la norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Este requisito de etiquetado garantiza que no se engañe al consumidor.</p> <p>La clasificación del SIN con el sufijo alfabético permite diferenciar entre tecnologías de producción para glicósidos de esteviol.</p>